

СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ СОШ № 2

Орлова М. Н.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Межрегиональная

Кейтеринговая компания»



Фионов Т. В.

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся.

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) Порции, упаковки	Особые условия реализации
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и т.д) и овощи (помидоры, огурцы)	-	Поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2-х наименований, в том числе в упаковке из ПМ- материала
2	Вода питьевая (бутылированная), негазированная	0,2-0,5 л	Только в индивидуальной упаковке.
3	Чай, какао-напиток или кофейный напиток, компоты, напитки.	200 мл	Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией и реализуются в течении 3-х часов.
4	Напитки, витаминизированные промышленного производства готовые	200 мл	Только в индивидуальной упаковке.
5	Соки плодовые (фруктовые) натуральные витаминизированные или прямого отжима (консервы промышленного производства)	200 мл	Только в индивидуальной упаковке
6	Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное (обогащенное микронутриентами)	200 мл	Только в индивидуальной упаковке
7	Кисломолочные напитки кефир, ряженка(жирность не более 4% и содержанием углеводов не более 12%)	До 200 г	Только в индивидуальной упаковке, с использованием охлажденного прилавка.
8	Творожные изделия с жирностью не более 9% и углеводов не более 7-8%	До 125 г	Только в индивидуальной упаковке, с использованием охлажденного прилавка.
9	Сыры сычужные твердые в нарезке и плавленые ломтевые жирность не более 30-35%	До 30 г	Только в индивидуальной упаковке, с использованием охлажденного прилавка.
10	Хлебобулочные изделия собственного и промышленного производства с содержанием белка не менее 8 г/100г и жира –не более 8г/100г.	До 100 г	В ассортименте не менее 3-х наименований.
11	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты, очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья.	До 50 г	В ассортименте кроме чипсов, в индивидуальных (порционных) упаковках.
12	Готовые блюда и кулинарные изделия, изготовленные в столовой образовательного учреждения.		В ассортименте не менее 2-3 наименований.